

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Serealial merupakan biji-bijian dari *famili* rumput-rumputaan yang kaya akan karbohidrat sehingga merupakan makanan pokok manusia, atau pakan ternak, serta dimanfaatkan untuk bahan baku produk industri yang mempergunakan karbohidrat. Biji-bijian yang tergolong serealial antara lain padi, jagung, gandum, cantel, oat, barley, dan rye (Mutiara Nugraheni, 2010). Serealial berperan penting karena merupakan makanan pokok yang sekaligus sebagai sumber energi bagi manusia. Serealial menyediakan sebanyak 50% kebutuhan kalori (Fahmawati, 2013). Selain beras, Negara Indonesia menjadikan jagung sebagai makanan pokok, karena jagung memiliki karbohidrat yang tinggi sehingga dapat menghasilkan tenaga yang dibutuhkan untuk aktivitas sehari-hari.

Jagung merupakan sumber karbohidrat dan juga mengandung sumber protein serta serat pangan yang tinggi. Jagung menjadi tanaman pangan penting di Indonesia, menduduki tempat kedua setelah padi dan pada beberapa daerah di Indonesia khususnya Maluku menjadikan jagung sebagai makanan pokok. Produksi ekonomi jagung adalah berupa biji jagung merupakan sumber karbohidrat potensial untuk memenuhi kebutuhan pangan maupun non pangan (Suprpto, 1992).

Jagung dapat dijadikan sebagai alternatif makanan pokok karena mempunyai beberapa keunggulan. Menurut Sugiyono dkk (2004), dilihat dari

nilai gizinya, jagung mempunyai kadar protein lebih tinggi (9,5%) dibandingkan dengan beras (7,4%). Selain itu, kandungan mineral dan vitamin antara beras dan jagung juga hampir sama. Untuk mendukung pengembangan jagung diperlukan teknologi pengolahan yang menghasilkan produk jagung yang dapat diterima secara mudah oleh masyarakat. Beberapa produk yang dikembangkan adalah nasi jagung, susu jagung, corn flake, tortilla chips, mie jagung dan lain sebagainya.

Nasi jagung merupakan produk jagung yang sudah jarang ditemui pada era modern ini. Mulanya, nasi jagung dikonsumsi karena sulitnya untuk mendapatkan beras pada masa paceklik. Namun, sekarang ini beras sudah sangat mudah untuk didapat ditambah lagi dengan kebijakan import beras yang diberlakukan pemerintah, maka keberadaan beras semakin menggeser keberadaan nasi jagung di masyarakat. Penelitian ini dilakukan untuk menginovasikan nasi jagung dalam bentuk produk yang lebih modern, agar dapat lebih diminati dan lebih mudah diterima oleh masyarakat. Pengembangan produk pada penelitian ini adalah dengan mensubstitusikan nasi jagung dalam produk *Chicken Gordon Bleu*.

*Chicken Gordon Bleu* merupakan sajian maincourse khas *Western*. Makanan ini dibuat dari dada ayam *fillet* yang diberi bumbu kemudian dipipihkan lalu diberi lapisan keju dan *smoke beef* di atasnya, kemudian digulung lalu dibaluri dengan tepung panir kemudian digoreng menggunakan minyak panas. *Chicken Gordon Bleu* biasa disajikan dengan hidangan pendamping dan juga saus sebagai pelengkap.

Produk *Corndon Bleu* merupakan pengembangan dari *Chicken Gordon Bleu* yang disubstitusikan dengan nasi jagung. Alasan dari pengembangan produk

ini adalah karena jagung merupakan bahan pangan lokal yang tersedia melimpah di Indonesia namun masih kurang dimanfaatkan oleh masyarakat serta keberadaan nasi jagung sebagai makanan tradisional yang sudah mulai ditinggalkan. Penambahan nasi jagung ke dalam bahan utama dilakukan selain untuk menekan biaya produksi *Chicken Gordon Bleu* yang berbahan dasar ayam dan juga meningkatkan nilai ekonomis dari jagung itu sendiri.

Nasi jagung juga merupakan produk yang memiliki banyak manfaat dari segi kesehatan. Dilansir dari *Asian Journal*, profesor dari University of Philippines Los Banos, Dr. Artemio Salazar menjelaskan bahwa nasi jagung bisa menjadi makanan pokok yang baik bagi pasien diabetes. Hal ini karena jagung memiliki kandungan amilosa yang lebih tinggi dibandingkan beras. Membuat jagung akan dicerna lebih lambat oleh tubuh, sehingga gula darah akan lebih terkontrol.

*Sample Registration Survey* 2014 menyatakan diabetes menjadi pembunuh nomor tiga di Indonesia. Sementara data *International Diabetes Federation* (IDF) menunjukkan, jumlah penyandang diabetes di Indonesia diperkirakan sebesar 10 juta dan menempati urutan ketujuh tertinggi di dunia. Kemudian, prevalensi diabetes di Indonesia cenderung meningkat, yaitu dari 5,7% tahun 2007, menjadi 6,9% tahun 2013. Indonesia merupakan negara yang berada di urutan ke-4 dengan prevalensi diabetes tertinggi di dunia setelah India, China, dan Amerika Serikat. Bahkan jumlah pengidap diabetes terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Data WHO memperkirakan jumlah penderita diabetes melitus (DM) tipe 2 di Indonesia akan meningkat signifikan hingga 21,3 juta jiwa pada 2030 mendatang (Ibnu Siena, 2017).

Maka dari itu digunakan bahan dasar nasi jagung sehingga harga produk akan lebih terjangkau, bahan yang mudah didapat, memiliki manfaat bagi tubuh dan rasanya mudah diterima oleh orang Indonesia. Upaya diversifikasi ini menjadikan jagung sebagai alternatif bahan pangan utama untuk menu sehari-hari agar familiar di kalangan masyarakat baik kelas bawah, menengah maupun atas dengan harga yang terjangkau dan pengolahan yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan di atas, maka dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Sebagai upaya diversifikasi pangan agar masyarakat Indonesia tidak terpaku pada satu jenis makanan pokok saja, tetapi juga bervariasi. Supaya kebutuhan gizi masyarakat Indonesia dapat terpenuhi secara kompleks.
2. Ikut serta dalam upaya menurunkan tingkat diabetes di Indonesia dengan adanya inovasi produk berbasis nasi jagung sebagai bahan pangan yang kaya kandungan amilosa sehingga akan lambat dicerna oleh tubuh dan dapat mengontrol gula dalam darah.
3. Memanfaatkan jagung sebagai bahan pangan lokal dengan mengembangkan produk yang memiliki nilai jual yang lebih ekonomis dalam pembuatan *corndon bleu*.
4. Pemanfaatan jagung sebagai bahan pangan lokal dalam bentuk inovasi lainnya belum banyak dilakukan dan dikembangkan oleh masyarakat. Oleh sebab itu, produk yang menggunakan substitusi ayam dengan nasi jagung ini

diharapkan dapat mendorong khususnya pada sektor pertanian jagung di Indonesia.

### **C. Batasan Masalah**

Batasan masalah dalam proyek akhir ini adalah menganalisis dan menentukan resep yang tepat untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap penganekaragaman produk *main course* yakni *Corndon Bleu*, mengetahui tingkat penerimaan produk *Corndon Bleu* oleh masyarakat luas, serta mengetahui nilai gizi yang terkandung dalam produk *Corndon Bleu*.

### **D. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana resep yang tepat untuk pengembangan produk *Corndon Bleu*?
2. Bagaimana penerimaan masyarakat terhadap hidangan *Corndon Bleu*?
3. Bagaimana kandungan gizi yang terdapat dalam *Corndon Bleu*?

### **E. Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian produk Proyek Akhir adalah sebagai berikut ini:

1. Menemukan resep *Corndon Bleu*.
2. Mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk *Corndon Bleu*.
3. Menentukan informasi nilai gizi yang terkandung dalam produk *Corndon Bleu*.

### **F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan**

*Corndon Bleu* adalah jenis makanan/hidangan pengembangan yang dapat disajikan sebagai hidangan utama (*maincourse*) Indonesia yang biasa disajikan

dengan berat 175-200 gram. Pengembangan produk *Corndon Bleu* ini menggunakan bahan dasar nasi jagung. Teknik olah yang digunakan adalah nasi jagung dihaluskan bersama dengan dada ayam dan bumbu, lalu dibentuk layer kemudian diberi lapisan *smooked beef* dan keju kemudian di *roll* dan di *breeding* setelah itu digoreng dengan teknik *deep frying* hingga warna yang dihasilkan kuning keemasan. Rasa yang dihasilkan dari olahan *Corndon Bleu* ini adalah gurih agak manis dengan tekstur bagian luar yang renyah dan bagian dalam yang lembut. Hidangan ini dilengkapi dengan *side dish* berupa *mix vegetable* dan dengan saus *mushroom sauce*.

#### **G. Manfaat Pengembangan Produk**

Manfaat dari Proyek Akhir ini yang dapat dipelajari dan dikembangkan adalah:

1. Manfaat bagi peneliti:
  - a. Dapat memanfaatkan bahan yang sebelumnya jarang digunakan secara maksimal menjadi sebuah produk yang dapat diterima konsumen.
  - b. Mengetahui lebih dalam tentang produk hidangan *maincourse* dengan memanfaatkan bahan pangan nasi jagung.
  - c. Meningkatkan penganekaragaman hidangan dari nasi jagung.
  - d. Mengetahui nilai gizi produk *Corndon Bleu* dengan substitusi nasi jagung.
2. Manfaat bagi lembaga pemerintah:
  - a. Meningkatkan nilai guna sumberdaya dengan mengangkat bahan pangan lokal.

- b. Membantu pemerintah dalam menyejahterakan petani jagung apabila dikembangkan secara global.
  - c. Sebagai referensi baru dalam dunia kuliner.
- 3. Manfaat bagi masyarakat:
  - a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengolahan nasi jagung yang memiliki kandungan amilosa yang lebih tinggi dibandingkan beras sehingga dapat menjadi solusi penderita diabetes mellitus.
  - b. Dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan petani jagung apabila dimanfaatkan secara maksimal.

Dapat menjadi inovasi peluang usaha bagi masyarakat.